

Antipasti / hors d'oeuvre / starters

<i>Tartara di "Piemontese" (150 gr)</i>	
Raw meet beef chopped / tartare de boeuf.....	€ 14,00
<i>Tagliere Alpino di affettati</i>	
Assiette des charcuteries des alpes Alps Chopping board sliced.....	€ 12,00
<i>Selezione di formaggi valdostani con composte</i>	
Assortiment des fromages de la vallée avec confitures Valley Mixed Cheeses with jelly	€ 12,00
<i>Gran Tagliere di affettati e formaggi valdostani</i>	
Assiette des charcuteries et fromages de la vallée Chopping board and cheeses of Aosta Valley sliced	€ 18,00
<i>Sformatino di patate e porcini su fonduta di Fontina DOP</i>	
Flan de pommes de terre et cèpes sur fondue de fromage Fontina Porcini mushrooms and potatoes flan on Fontina cheese fondue	€ 12,00
<i>Mazzancolla* brasata al lardo di Arnad su letto di insalata</i>	
Crevettes cuites avec du lard D'Arnad et salade miste Baked prawns with Arnad Lard and mixed salad	€ 14,00
<i>Lardo di Arnad con castagne e miele</i>	
Lard d'Arnad aux marrons et au miel Arnad lard with chestnuts and honey	€ 12,00
<i>Fontina frita con miele e mocetta</i>	
Fromage fontina frit avec du miel et de la viande de bœuf assaisonné Fontina cheese fried with honey and meat seasoned beef	€ 12,00
<i>Polenta grigliata con fonduta e tartufo</i>	
Farine de maïs bouilli gratinée avec fromage Cornmeal porridge gratin with cheese	€ 12,00

Insalatone / Large mixed salads / Grandes salades mixtes

<i>Insalatona FANTASY.....</i>	€ 10,00
Misticanza, mais, provola, tonno e olive Salade miste, maïs, provola, olives et thon / mix salad, corn, feta, olives and tuna	
<i>Insalatona VEGAN.....</i>	€ 10,00
Cereali, noci, misticanza, pomodori pachino, zucchine Céréales, noix, salade miste, tomates cerises, courgettes Cereals, nuts, mix salad, cherry tomatoes, zucchini	
<i>Insalatona COPPAPAN.....</i>	€ 10,00
Uova, zucchine, misticanza, tonno, carote, pomodoro pachino, fontina Oeufs, courgettes, salade miste, thon, carottes, tomates cerises, fromage fontina Eggs, zucchini, mix salad, tuna, carrots, cherry tomatoes, fontina cheese	

Fritti / fried food / le frit

<i>Ali di pollo</i> *....Ailes de poulet / chicken wings.....	€ 6,00
<i>Fiori di zucca</i> *....fleurs de courgettes / courgette flowers	€ 6,00
<i>Patatine</i> *.....frites / French fries.....	€ 5,00
<i>Verdure pastellate</i> * mélange de légumes fritti battues / Mixed fried battered vegetables	€ 5,00
<i>Olive all'ascolana</i> *....olives frites farcies de viande / fried olives stuffed with meat	€ 6,00
<i>Gran fritto misto</i> *....en peu des tous les frits /a bit of alls fried	€ 15,00

Primi Piatti / entrées / first courses

Chitarrina al tartufo Nero Invernale

Pasta chitarrina au truffe noire

Pasta chitarrina with black truffle € 14,00

Raviolo ricotta e spinaci con curry, radicchio e Mazzancolle**

Pasta Ravioli farcis avec le fromage et aux épinards, avec la sauce au curry, chicorée et crevettes

Pasta Ravioli stuffed with cheese and spinach, with curry, red chicory and Shrimp.....€ 12,00

Polenta concia alla valdostana

Farine de maïs bouilli gratinée avec fromage

Cornmeal porridge gratin with cheese..... € 9,00

Zuppa e/o vellutata del giorno

Soupe et/ou velouté du jour

Soup and/or velvety of the day € 9,00

Zuppa alla "Valpellenenze"

Zuppa tipica della tradizione valdostana con brodo, verza, fontina pane raffermo e cannella

Soupe de la vallée avec le bouillon, le chou, le fromage fontina, pain noir et de cannelle

Valley soup with broth, cabbage, fontina cheese, black bread and cinnamon..... € 10,00

Pizzocchero alla valdostana

Pasta di grano saraceno gratinata al forno con fontina, patate, brodo e verza

Pasta de sarrasin au gratin avec du fromage fontina, pommes de terre, le bouillon et le chou

Buckwheat pasta baked with fontina cheese, potatoes, broth and cabbage € 10,00

*Risotto al Bleu d'Aoste e lamponi**

Risotto au bleu fromage de la valée et framboises

Rice with blue cheese and raspberries..... € 12,00

Gnocco alla bava

Gnocchi à la piémontaise avec fondue

Potatoes dumplings with cheese fondu..... € 9,00

*Maccheroncino fatto in casa con ragù di cinghiale**

Maccherone pâtes fraîches au ragoût de sanglier

Homemade pasta maccheroni with wild boar € 10,00

Maccheroncino fatto in casa alla Bolognese

Pasta maccheroni à la sauce Bolognese

Pasta maccheroni with Bolognese souce € 9,00

Spaghetto alla Carbonara

Pasta spaghetto avec oeufs et bacon

Pasta spaghetto with eggs and bacon € 9,00

* nel caso di mancata reperibilità del fresco, TUTTI gli ingredient potrebbero essere surgelati, rimaniamo disponibili per qualsiasi informazione

Secondi piatti / plats de résistance / second course

Evviva la “Ciccia”.... Vitellone di Razza Piemotese con il contorno del giorno
La viande de boeuf avec garniture de la journée / beef meet with daily garnish

Hamburger con contorno del giorno (200 gr)

Burger / hamburger € 16,00

Tagliata con contorno del giorno (250/280 gr)

Beef sliced steak grilled with daily garnish / Viande de boeuf coupé et grille € 19,00

Costata con contorno del giorno (600/650 gr.)

Rib eye steak grilled / entrecote grille € 26,00

Fiorentina con contorno del giorno (1100 – 1300 gr)

T-bone steak grilled / Bistecca a la “Fiorentina” € 40,00

Filetto alla griglia con contorno del giorno (250 gr)

Grilled filet / filet grille € 27,00

Filetto alla Chateaubriand (250 gr)

Brandy flambéed filet / filet de boeuf flambés au brandy € 28,00



Stinco di maiale* con contorno del giorno

Jarret de porc cuit à la truffe avec garniture de la journée
Pork shank baked with truffle and daily garnish € 18,00

Controfiletto di Cervo ai frutti di bosco con contorno del giorno

Cerf surlonge avec des fruits des bois et garniture de la journée
Deer sirloin with wild berries with daily garnish € 26,00

Polenta con carbonnade di vitello

Farine de mais bouilli avec civet de beouf
Cornmeal porridge with beef stew € 16,00

Stinco di agnello* al vino con contorno del giorno

Jarret d'agneau cuit au vin blanc et garniture de la journée
Lamb shank baked in white wine and daily garnish € 18,00

Costine di agnello laccate al miele e granella di nocciole con contorno del giorno

Lamb Ribs lacquered with honey and hazelnuts with daily garnish
Côtes d'agneau laqué au miel avec noisettes et garniture de la journée € 20,00

Filetti di Orata* al cartoccio

Filettes de dorade cuit avec des légumes
Gilthead filets baked with vegetables € 18,00

Hamburger Vegano* con contorno del giorno

Hamburgers Vegan avec garniture de la journée / Vegan burgers with daily garnish € 16,00

Contorni del giorno

garniture de la journée / daily garnish € 4,50

"Specialità" valdostane e savoiarde

spécialités de la vallée et de la Savoie / specialties of the valley and Savoy

Fondue valdotaine..... € 16,00

Fonduta di Formaggio Fontina all'uovo servito con pane rafferma

Fondue de Froumage Fontina avec du oeuf et pain chaud

fontina cheese fondue with eggs and hot bread

Raclette€ 25,00

(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)

Formaggio Raclette servito con verdure saltate all'aceto balsamico, insalata verde, affettati misti e patate bollite

Raclette fromage avec chicorée belge aromatisés, charcuterie, pommes de terre et salade verte

Raclette cheese with flavored belgian chicory, chopping board, potatoes, green salade

Pierrade€ 29,00

(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)

Misto di carne e verdure crude da cuocere su pietra calda servita con salsine di accompagnamento

Crus viande mixte et légumes à cuire sur la pierre chaude servis avec des différentes sauces

Mixed of raw meat and raw vegetables to be cooked on hot stone served with different sauces

Fondue Bourguignonne€ 24,00

(Minimo per 2 persone / pour 2 personnes minimum / minimum 2 people)

Carne mista pollo, manzo, maiale cotta in olio di oliva bollente con contorni del giorno

Viande miste de poulet, boeuf, porc cuit dans l'huile d'olive chaude avec le garniture

Mixed chicken meat, beef, pork cooked in hot olive oil with garnish

(solo manzo/just beef/soulemant de beouf € 28,00)

Tartiflette€ 16,00

Terrina di formaggio "Reblochon" con pancetta, patate e cipolla

Gratin de fromage Reblochon" avec bacon, pommes de terre et oignons

"reblochon" Cheese baked with bacon, potatoes and onions

Mont d'or Vacherin du Haut-doubs DOP€ 22,00

Formaggio francese a pasta molle gratinato al forno, servito in fascia di abete con uno spicchio di aglio con affettati misti, insalata verde e patate bollite

Fromage Français au gratin au four, servi avec une gousse d'ail et avec chicorée belge aromatisés, charcuterie, pommes de terre et salade verte

French soft cheese au gratin in the oven, served with a clove of garlic with flavored belgian chicory, chopping board, potatoes, green salade

I prezzi sono intesi a singola persona –

ogni supplemento di carne o affettati è di 10 euro

Les prix indiqués sont pour une personne et chaque supplément

de viande ou charcuterie c'est de 10 euros par personne

Price for each person and each additional meat is 10 euro for person

Menu per bimbi.....€ 16,00

Menù pour les enfants / baby menù

Pasta o al pomodoro

pâtes à la sauce tomate / pasta with tomato sauce

Bistecchina di manzo alla griglia con patate al forno

Petit steak de boeuf grillé avec pommes de terre au four / Grilled little beef steak with baked potatoes

pallina di gelato

Crème glacée / Ice cream



Dolci Tentazioni del Coppapan

Sweet..... Temptations Homemade / Doux..... Tentationes de la maison

Millefoglie ricomposta ai frutti di stagione.....€ 7,00

Mille-feuille avec fruits des bois / Cream-slice (Millefeuille) with wild berries

Tortino tiepido al cioccolato€ 7,00

Chocolate hot cake / Gâteau chaud au chocolat

Semifreddo allo zabaione e amaretti€ 7,00

Frozen custard with zabaglione and amaretti / parfait à la sabayon et amaretti

Strudel€ 6,00

Strudel de la maison / homemade strudel

Cheesecake all'arancio.....€ 6,00

Cheesecake à l'orange / orange cheesecake

Tiramisù classico.....€ 6,00

Classic tiramisù / tiramisù classique

Tiramisù cocco e nutella.....€ 7,00

Tiramisù avec noix de coco et nutella / tiramisù with coconut and nutella

Crostata del giorno.....€ 5,00

Daily crostata / crostata du jour

Affogato al caffè€ 4,50

Two balls Ice cream with coffee / deux boules des glace a la vanille avec café

Sorbetto€ 4,50

sorbet au citron / lemon sorbet

Tiramisù Gluten Free*€ 9,00

Classic tiramisù / tiramisù classique

Menù Degustazione

(tasting menu / menu degustation)

MENU' VALDOSTANO.....€ 28,00

Affettati della valle

Assiette des charcuteries valdotaines / Chopping board of Aosta Valley sliced

Polenta alla valdostana

Farine de maïs bouilli gratinée avec fromage / Cornmeal porridge gratin with cheese

Carbonnade di cervo con pane bruschettato

Civet de cerf avec du pain chaud/ Deer stew boiled with red wine with hot bread

Crostata del giorno

Daily crostata / crostata du jour

MENU' COPPAPAN.....€ 38,00

Fagotto di pasta fillo ai porcini su fonduta di Fontina DOP

Bundle de pâte filo avec cèpes sur fondue de fromage Fontina

Filo pastry budle with porcini on Fontina cheese fondue

Chitarrine al tartufo nero

Pasta chitarrina au truffe noire / Pasta chitarrina with black truffle

Tagliata di " piemontese" con contorno

Valley Beef sliced steak grilled / viande de beouf coupe e grille

Millefoglie ricomposta ai frutti di stagione

Mille-feuille avec fruits des bois /Cream-slice (Millefeuille) with wild berries

MENU' DI PESCE.....€ 35,00

Mazzancolle brasate al forno con lardo di Arnad

Crevettes cuites avec du lard from Arnad / Baked prawns with Arnad Lard

Raviolo* ricotta e spinaci con curry, radicchio e Mazzancolle

Pasta Ravioli farcis avec le fromage et aux épinards, avec la sauce au curry, chicorée et crevettes / Pasta Ravioli stuffed with cheese and spinach, with curry, red chicory and Shrimp

Filetti di Orata al cartoccio

Filettes de dorade cuit avec des légumes

Gilthead filets baked with vegetables

Sorbetto al limone

sorbet au citron / lemon sorbet

MENU' VEGANO.....€ 28,00

Crostino ai porcini

Croûtons aux cèpes / Toast with porcino mushrooms

Zuppa o vellutata del giorno

Soupe et/ou velouté du jour /Soup and/or velvety of the day

Hamburgerh vegano con contorno

Hamburgers Vegan avec garniture de la journée /Vegan burgers with daily garnish

Frutta

Fruits / fruits

* nel caso di mancata reperibilità del fresco, TUTTI gli ingredient potrebbero essere surgelati, rimaniamo disponibili per qualsiasi informazione

Bar caffetteria

BEVANDE

Aperitivo da € 5.00 a 7.00
Acqua naturale 0.5 l. € 2.00
Acqua frizzante 0.5 l. € 2.00
Acqua naturale 0.75 l. € 3.00
Acqua frizzante 0.75 l. € 3.00
Bibite in lattina € 3.00
Birra alla spina bionda 0.2 l. € 3.00
Birra alla spina bionda 0.4 l. € 5.00
Birra alla spina bionda 1.5 l. € 15.00
Vino al calice da € 3.00 a € 6.00
Vino della casa 0.25 l. € 4.00
Vino della casa 0.5 l. € 8.00
Vino della casa 1 l. € 12.00

CAFFETTERIA

Caffè € 1.50
Caffè Orzo € 2.00
Caffè Gingseng € 2.00

Caffè valdostano € 4.50
Marocchino € 2.00
Cappuccino € 2.50
Latte macchiato € 2.50
The/Infusi € 2.00
Punch € 3.00
Bombardino € 4.00
Cioccolata calda € 4.00

AMARI/DIGESTIVI

Amari € 3.00
Grappe da €3.00 a 5,00
Limoncello / Genepy € 3.00
Whisky da € 4.00 a € 8.00
Cognac/brandy da € 4.00 a € 8.00

coperto/sit

€ 2.00